



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARUL YAPRAKLARINDA DANA FİLETO

<https://www.elele.com.tr>

2 yemek kaşığı fındık yağı
300 gr. küp küp doğranmış dana fileto
1 diş sarımsak
1 küçük, doğranmış acı kırmızı biber
2 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı balık sosu
1 çay bardağı soya sosu
1 yemek kaşığı susam yağı
4 taze soğan
1 tutam taze kişniş
Marul

Fındık yağını derin bir tavada ısıtıp eti ve sarımsakları ekleyin. Yaklaşık 5-8 dakika kızartın. Ocağı orta ısıya getirin. Kırmızı biber, şeker, balık sosu, soya sosu ve susam yağını ekleyin. Karışım yoğunlaşana kadar birkaç dakika karıştırın. Ocaktan alın ve taze soğanı, kişniş yapraklarıyla birlikte karışıma ilave edin. Marul yapraklarını ayırıp, servis tabaklarına teker teker koyun. Her yaprağın içine kaşık yardımıyla karışımı dökün ve servis edin.

